

或用冬瓜蓉、香精作假,或从厂家批发后转手,维权不容易

自制月饼走俏,“纯手工”或只是噱头



资料图片

本报9月29日讯 “朋友圈里走俏的自制月饼,真的放心吗?”日前,各种“自制月饼”在很多人的微信朋友圈里流传开来,并主打纯手工自制、无添加剂防腐剂、够新鲜、真材实料等特色。“自制月饼”真的让人放心吗?记者调查发现,部分“自制月饼”并非自制,甚至还是三无产品。食药监部门提醒,由于这些月饼暗含风险,市民购买需谨慎。

网购榴莲月饼 吃起来却不对劲

“只要月饼真材实料、味道好就行,再说朋友圈都是熟人,价格也不贵。”市民罗女士告诉记者,每天看这位“熟人”晒做月饼的视频,且不停地推销自制的月饼,她感觉还不错,就花128元买了一盒榴莲月饼。收到货后,罗女士闻到月饼的确有榴莲的气味,可吃到嘴里总感觉不对劲,“没有榴莲那股味,一个销售食品的朋友告诉她,应该是冬瓜蓉添加榴莲香精做成。”罗女士联系该“熟人”询问,结果被拉黑了。事后她才想起,自己也不知道什么时候加的这个“熟人”。

不少市民的朋友圈都有微商在做私房烘焙,加之中秋节临近,大多主打“无添加剂”“手工现做”等特点,多数卖家会把食材和制作过程发到朋友圈,希望以此让顾客放心。

部分“自制月饼”从厂家批发来

“我家月饼都是现做的,我会告诉顾客只有几天的保质期。”长沙开福区四方坪附近的一家私房烘焙老板王俏(化名)介绍,她做的月饼中没放任何添加剂,但保质期只有2至3天。

“一些所谓的自制月饼,其实并非‘自制’。”王俏说,有微商打着自制月饼、无添加等旗号在微信朋友圈或微店销售月饼,其实都是从一些月饼厂家批发来的。

“很多卖家在朋友圈里发的月饼制作过程的图片,其实是他们转发的,并不是自己动手在做。”一位知情人告诉记者,厂家月饼批发价在60元至80元/盒,微商销售价格在120元至130元/盒,每盒的利润在50元至70元。“和卖面膜的销售方式有点像。”

记者注意到,朋友圈内销售的“自制月饼”多是用食品袋或包装盒进行包装,然后出售,部分月饼的包装上无法找到生产厂家、生产日期、食品生产许可以及食品标签等。

自制月饼暗含风险 市民购买需谨慎

长沙市食品药品监督管理局的工作人员表示,很多微商并没有实体店,未取得营业执照。另外,自制月饼的买卖双方大多是朋友圈里的熟人朋友,如果出现食品安全问题,很多人碍于面子不会说出来。“在朋友圈购买月饼,消费者容易花了金钱,伤了身体,坏了友谊。”

记者查阅相关资料发现,去年10月1日开始实施的《网络食品安全违法行为查处办法》对加强网络食品安全监督管理、保证食品安全作出了明确规定。但由于微信朋友圈比网络销售更具私密性,要对通过微信朋友圈进行销售的“自制月饼”进行监管并不容易。

食药监部门提醒,市民最好去超市、食品商店等正规销售渠道购买月饼,并留存好发票、收据。如果发现食品有安全问题,请及时拨打投诉举报电话12331。

■见习记者 杨洁规

健康提醒

月饼是节日美食 但六类人不宜吃

中秋节吃月饼是我国的传统习俗。然而,月饼虽好,有些人却不宜多吃。今日,省胸科医院的“营养健康美食”专栏教市民“吃月饼”。该院营养科副主任张胜康提醒,六类人群应慎吃月饼。

张胜康介绍,从营养成分来看,每100克的月饼,能量有400千卡左右,蛋白质10-16克,脂肪20克左右,碳水化合物60克左右,少量的矿物质和维生素。当然月饼的营养成分会随着月饼原料的不同而不同。总的来说,月饼的营养特点是三高——高能量、高糖、高脂肪。

针对市面上颇为流行的无糖月饼,张胜康表示,营养学上所说的无糖食品是严格意义上的无糖食品。而月饼主要是由面粉或米粉制成,即使里面不添加蔗糖,但它本身的主要成分是淀粉等碳水化合物,不能达到真正的无糖标准,因此不属于严格意义上的无糖月饼。

哪些人不宜多吃月饼?

- 1.肥胖、高血脂、动脉硬化、高血压及冠心病病人应尽量少吃或不吃月饼,因为进食大量糖和油脂后,血液变得更加黏稠,从而诱发心绞痛、心梗等;
- 2.糖尿病患者糖分摄入过多,会引起血糖骤升,诱发心、脑、血管、肾脏等器官的并发症;
- 3.胆囊炎、胆石症、胰腺炎患者吃月饼会刺激胆汁分泌,易引发胆绞痛或上腹痛;
- 4.老人过食月饼会引起消化不良、腹泻等症状;
- 5.婴幼儿消化系统发育不健全,难以消化高油高糖的食物;
- 6.消化功能不好者吃月饼会增加胃酸分泌,对溃疡愈合不利,甚至加重病情。

■记者 李琪
通讯员 杨正强 杨艳

三文鱼寿司吃出活虫 执法部门介入调查



号称“优质优价”“高端购物”的沃尔玛旗下山姆会员商店,开业仅两天,就接到了消费者投诉。9月28日,市民黄先生声称,在山姆会员商店购买的寿司内吃出了活虫,对其卫生情况表示质疑。

【消费者】 寿司吃出虫,健康堪忧

“山姆会员店开业前两个月就购买了预售的会员,本来觉得这么大的跨国超市东西货真价实,值得信赖,没想到开业第二天买的寿司就吃出问题。”家住沙湾公园附近的市民黄飞宇忿忿地告诉记者,两个孩子在食用时竟然在寿司的米饭部分内发现两三条正在蠕动的活虫。

记者在其出示的一张山姆会员商店的购物小票上看到,9月28日20时20分,黄飞宇购买了包括售价45.9元的寿司拼盘在内的5件商品,花费151.6元。

“我的儿子、女儿都吃了。吃到三文鱼寿司时儿子叫起来,说在寿司里有虫子。”黄先生表示,听到孩子的叫喊后赶紧翻看剩下的寿司,发现三条蠕动的细小黄色肉虫,均出现在三文鱼寿司里。

9月29日,在山姆会员店冷冻食品区的寿司专柜,记者看到这种寿司拼盘保质期仅在生产出来后的24小时,并且仍在出售。“要是吃到了变质的食物,对孩子心理和身体肯定会有很坏的影响。”黄先生表达了担忧。

【质监机构】 加工间暂无异物,结果待检测

接到投诉后,雨花区食品药品监督管理局相关人员到达现场,在对寿司样品取样后,径直进入三文鱼寿司加工间检查。

随后,食药监局人员对操作台、储藏环境等分别进行了初步检查,暂无发现异物或违规情况。

雨花区食药监局黎托所所长龙飞宇表示,通过对山姆会员商店生食类食品加工现场检查,其寿司操作环境是达标的,“山姆会员商店营业资质合法,

具备生食类食品的技术,也暂时没有发现异物,储存的条件也达到要求。”

对于投诉方反映的问题,龙飞宇表示下一步会调查进货来源、货物运输、储存渠道是不是合法,一旦发现了问题,坚决立案查处。

【回应】 公司致歉 配合调查

针对此事,沃尔玛湖南公司事务总经理刘石炎解释,“吃出虫有很多可能,蒸熟的饭里面是不是有虫子,或者是三文鱼自带的虫子,或者养殖环节、加工环节,储存环境出现纰漏,甚至消费者买回去后的储存环境,都有可能出现问题。”

“在结果出来之前,本着对消费者的负责态度,将暂时下架该种寿司。”刘石炎如是说。他代表沃尔玛表示了歉意,并承诺维护消费者合法权益,配合相关部门调查。

截至发稿,黄先生告诉记者,山姆会员商店最终答应孩子如果有腹泻情况,同意承担相关检查费用,赔偿1000元。

■见习记者 陈柯好

互动

如果,你在消费中发现“黑现象”、潜规则,请告诉我们;如果,你在消费过程中遇到质量、服务等问题,或者碰到不良商家,各种推诿不愿承担责任,消费者权益得不到保障,不管哪个行业,请告诉我们,我们帮你维权。请记住我们的联系方式:

热线:0731-84326110

微博:三湘都市报

微信:三湘都市报

微信公众号

(ID:sxdsb96258)



三湘都市报微信公众号



三湘都市报微博